

# STYLOWE WESELE W MAZURSKIM FOLWARKU

Są okazje, które chcemy uczcić w wyjątkowy sposób i zachować we wspomnieniach na zawsze. Położony bezpośrednio nad jeziorem, w bliskości lasu i w otoczeniu malowniczych mazurskich krajobrazów Folwark Łękuk, to wymarzone miejsce organizacji wesel.

Oferujemy stylowe, klimatyzowane sale bankietowe z przestronnym parkietem, tarasem i pięknym widokiem na jezioro, komfortowe pokoje, romantyczną tawernę na świeżym powietrzu z możliwością grillowania, wysmienitą kuchnię opartą o świeże, lokalne produkty, strefę SPA, strefę zabaw dla dzieci oraz piękne plenery idealne na ślub oraz pamiątkowe sesje fotograficzne.

## Opieka Wedding Managerki

Organizacja wymarzonego przyjęcia bywa wyzwaniem! Szczególnie gdy większość elementów trzeba zaplanować zdalnie. Zdajcie się zatem na naszą pomoc.

Wybierając Folwark Łękuk na miejsce Waszego wesela możecie liczyć na kompleksową organizację ślubu i przyjęcia weselnego oraz opiekę naszej wedding managerki, która będzie towarzyszyła Wam podczas całego procesu przygotowań. Zadbaj o najdrobniejszy szczegół uroczystości, przygotuje indywidualny scenariusz przyjęcia oraz doradzi przy wyborze menu.



**Skontaktuj się z nami:**

**wesela@lekuk.pl**

**Karolina Jedlicska, tel. 539 974 712**

**Anna Dranka, tel. 513 828 953**

# PAKIET BUKOWY

październik - kwiecień 289 zł  
maj - wrzesień 329 zł

W cenie pakietu zapewniamy:

- **Apartament** dla Nowożeńców z widokiem na jezioro w noc weselną
- wyłączność na klimatyczne wnętrza restauracji „Ogień i woda” oraz nadjeziorny taras
- impreza przy stołach biesiadnych
- powyżej 120 osób - dodatkowa sala taneczna gratis
- przyległy hall jako strefa relaksu
- eleganckie nakrycie stołów: białe płócienne obrusy i płócienne serwetki
- uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
- toast winem musującym
- uroczysty **obiad serwowany** indywidualnie: zupa i danie główne
- **pierwsza kolacja** podawana na półmiskach
- **druga kolacja** z gorącego kociołka
- osobne **menu dla dzieci** podczas uroczystości serwowanego obiadu
- osobne **menu dla wegan lub wegetarian** podczas całego przyjęcia
- **słodki stół** z sezonową dekoracją:  
do wyboru cztery ciasta i/lub desery porcjowane
- owoce filetowe
- woda z cytryną oraz soki owocowe w dzbankach bez limitu
- napoje gazowane: 340 ml na osobę
- serwis herbaciano- kawowy
- serwis kelnerski tortu dostarczonego przez Parę Młodą
- opieka i doradztwo naszej **wedding managerki**
- profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska z elementami serwisu synchronicznego
- niewymuszona atmosfera miejsca, uśmiech i entuzjazm całej folwarcznej załogi
- 50% zniżki dla dzieci w wieku 3- 12 lat i 30% zniżki dla obsługi
- czas trwania przyjęcia weselnego do godz. 3:00
- opłata serwisowa za dowóz własnego alkoholu 27zł/osoba



# Propozycje dań weselnych

## Zupa

Rosół z domowym makaronem

Krem z cebuli i sianem z pora 🌿

Mazurska karmuszka

Krem z pomidorów i pieczonej papryki 🌿

## Dania główne

uroczysty obiad - serwis indywidualny

Pikantny pieczony kalafior podany z orzechami, pomidorkami 🌿  
koktajlowymi w syropie z agawy i kaparami

Falafel z ciecierzycy w grzybowym consomme podany z kopytkami i  
fasolką szparagową z prażonymi ziarnami

Schab z kością duszony w sosie tymiankowym podany z ziemniakami  
pieczonymi z masłem czosnkowym i julienne  
cukiniowo-marchewkowym

Polędwiczki wieprzowe na sosie miodowo- musztardowym podane z  
puree pietruszkowym i modrą kapustą

Pierwsza kolacja  
polecana na półmiskach

Sznycelki sojowe na sosie ćwikłowo - chrzanowym podane z pęczotto  
z burakiem i pieczonym brokułem w curry 🌿

Filet z dorsza czarnego z pieca  
podany na oliwie ziołowej z ryżem smażonym z warzywami i  
szpinakiem

Pieczony karczek wieprzowy w sosie grzybowym podany z kaszą  
gryczaną paloną ze skwarkami oraz burakami


Rolada z kaczki na sosie ćwikłowo-chrzanowym podana z gnocchi  
szpinakowym, kalafiolem i oliwą ziołową

🌿 Danie wegańskie



## Propozycje dań weselnych

### Gorący kociołek druga kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym (wegetariański)  
Bogracz węgierski z wieprzowiną  
Wegańskie leczo 

### Menu dziecięce

Rosół z domowym makaronem  
Zupa pomidorowa z domowym makaronem  
Eskalopki drobiowe panierowane, frytki i surówka z marchwi  
Kotleciki mielone z puree ziemniaczanym i surówką z ogórka  
Spaghetti bolognese  
Spaghetti napoli

### Słodki stół ciasta

Domowy jabłecznik  
Sernik na zimno z musem truskawkowym  
Snickers  
Wiewiórka  
Wuzetka  
Minibeziki  
Tarta na bazie owoców sezonowych  
Babeczki z kremem

### desery porcjowane

Miniserniczki z owocową dekoracją  
Miks musów z owoców sezonowych

